

VILLÁNYI FRANC

Villányi védett eredetű prémium vörösbor

DHC-Villány

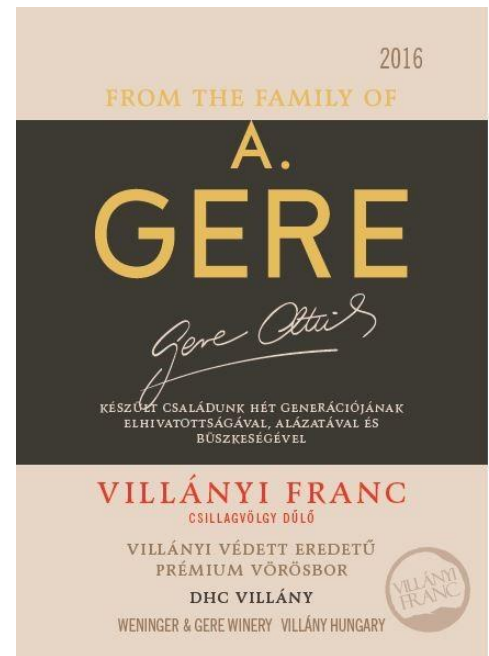
2016

NAGY FELBONTÁSÚ PALACKFOTÓ (1,5MB) >>>
HIGH RES. BOTTLE PHOTO (1,5MB) >>>

<https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2018/08/CSV-Villanyi-Franc-2016.jpg>

Alapadatok

Évjárat:	2016
Évjárat értékelés:	2016-ban a tél az előző kettőhöz hasonlóan szokatlanul enyhe volt. Az április és a szeptember hónapok szárazabbak voltak, de az év során, néhány alkalommal rövid idő alatt jelentős mennyiségű csapadék is hullott. Az egész éves növényvédelem tartogatott ugyan kihívásokat, de eredményes volt. A szüreti időszak jó időjárási körülmények között zajlott le, a szürettel október 20-án végeztünk. A fajtákat összességében jó érettségi és egészségi állapotban, jó cukor-sav egyensúllyal, kedvező íz- és aromaanyagokkal szüretelhetjük. Az új borokat kóstolva igen bizakodóak vagyunk a 2016-os évjáratot illetően.
Szőlőfajta:	100% Cabernet Franc
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Csillagvölgy
Tőkék életkora (év):	20-25
Tőke/hektár:	7.200
Tőketerhelés:	25 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 250 x 160-as ikertőke
Szüret időpontja:	Október közepe
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt, az almasav-bontás pedig fahordóban. 80%-a új, 20%-a másodtöltésű barrique hordóban érlelődött 16 hónapig.
Alkoholtartalom:	14,5 % V/V
Cukormentes extrakt:	34,4 g/l
Savtartalom:	5,8 g/l
Maradék cukor-tartalom:	2,3 g/l
Forgalomba kerülés időpontja:	2018 szeptember
Borleírás:	Illatában meggy, szilva és fekete szeder, a gyümölcsök mellett pörkölt jegyek, kakaó, fahéj némi mentával a háttérben. Kóstolva rendkívül gazdag és bársonyos, emellett feszes savak lendületet adnak a bornak. Mind illatában mind ízében összetett, első sorban gyümölcschangsúlyos, melyet finom hordós jegyek kísérnek.
Apelláció:	DHC-Villány, Prémium
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcspont várhatóan kb. 2025-2027 körül éri el.



Basic data:

Vintage:	2016
Vintage evaluation:	<p>In 2016 – similarly to the previous two - winter was unusually gentle. April and September were drier months but during the year in some cases considerable rain fell in short time. The annual pest control had challenges but was effective.</p> <p>The harvest was done under good weather circumstances, we finished on 20th October. We could pick the varieties ripe, healthy, with good sugar-acid balance and with advantageous gust and aroma characteristics. When tasting the new wines we are really optimistic about 2016 vintage.</p>
Variety:	100 % Cabernet Franc
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Csillagvölgy
Age of the vines (years):	20-25
Vines/hectare:	7.200
Yield:	25 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 250 x 160 twin vines
Harvest time:	Mid October
Vinification:	Alcoholic fermentation happened in steel tanks, and malolactic fermentation in barrels. Aged in barrel: 80% first and 20% second filled barriques for 16 months.
Alcohol content:	14,5 % V/V
Sugar free extract:	34,4 g/l
Acidity:	5,8 g/l
Residual sugar:	2,3 g/l
Available since:	September 2018
Characteristics:	<p>Sour cherry, plum and blackberry in its nose, toasted marks beside the fruits and coca, cinnamon with a hint of mint in the background. Very rich and silky when tasting and the tight acids give buoyancy to the wine. Tannins are soft but appear craggy. Complex in its nose and taste – mainly fruits dominate with fine barrel marks.</p>
Appellation:	DHC-Premium
Ripeness:	Well drinkable also now, but it will reaches its peak expectedly cca. 2025-2027.